



## 2020 Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Haut-Bailly

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Haut-Bailly
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 93/100, Parker 89+/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Référence:</b>	1331920

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Haut-Bailly II**

Pessac-Léognan AOC  
Second vin du Château  
Haut-Bailly

**Origine:** France  
**Notation(s):** Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb  
Dunnuck 93/100, Parker 89+/100  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.